

# KassWest

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **58 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **60.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **4 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **77C**
- Wyladuj używając **42.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	11.84 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.04 kg (7%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.48 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.44 kg (3%)	78 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	55 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	15 min	15.9 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	52 g	1 min	12.7 %
Na zimno	Centennial	100 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	11.9 %
Na zimno	Amarillo	100 g	5 dni	10.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's